20.020 20.020 Krupicová kaša s ovsenými vločkami.doc
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mlieko	17,00	17,00	17,00	17,00	17,00	17,00	22,00	22,00
krupica	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	2,00	2,00
ovsené vločky	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,60	0,60
cukor kryštálový	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00
kakaový prášok	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
soľ	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
maslo	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,80	0,80
cukor práškový na posýpku	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,50	0,50
hmotnosť porcie v g	200		200		200		250	

Receptúra

Výrobný postup

Ovsené vločky pomelieme, zmiešame s krupicou a namočíme do časti studeného mlieka. Zvyšnú časť mlieka privedieme do varu, pridáme zmiešané pomleté vločky s krupicou, soľ a uvaríme za stáleho miešania na hustú kašu. Osladíme kryštálovým cukrom. Pri podávaní každú porciu posypeme práškovým cukrom, ktorý premiešame s kakaovým práškom a polejeme roztopeným maslom.
Pre skupinu A podávame na desiatu alebo olovrant.
Pre skupinu B,C,D ako prídavok k obedu.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1011	243	7,65	8,2	0,0	33,9	0,4	213,9	0,9	0,056	0,1	0,3	1,3	0,0
B	1011	243	7,65	8,2	0,0	33,9	0,4	213,9	0,9	0,056	0,1	0,3	1,3	0,0
C	1011	243	7,65	8,2	0,0	33,9	0,4	213,9	0,9	0,056	0,1	0,3	1,3	0,0
D	132	319	10,0	10,8	0,0	44,3	0,5	277,	1,3	0,07	0,1	0,3	1,7	0,0

	9		7					6		4			